

**UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA  
FAKULTI SENIBINA, PERANCANGAN DAN UKUR  
JABATAN SENIBINA DALAMAN**

**OKTOBER 2008**

Adalah disyorkan bahawa Projek Penyelidikan ini disediakan  
oleh


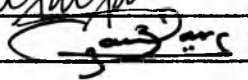
**NUR ATIQAHT BT HALIMI**

**2005197987**

bertajuk

**CADANGAN MENAIKTARAF RESTORAN TASIK RABAN  
DI PT 158964, JALAN KOMPLEKS SUKAN,  
31400 IPOH, PERAK UNTUK PUAN JAMALIAH BT DESA**

diterima sebagai memenuhi sebahagian daripada syarat untuk memperolehi  
Diploma Rekabentuk Dalaman

Penyelia Laporan	:		Puan Azizah Bt Md Ajis
Koordinator Kursus	:	 15/11/08	Puan Mawar Bt Masri
Koordinator Program	:	_____	Prof. Madya Dr. Mohd Sabrizaa B. Abdul Rashid

## ABSTRAK

Menu masakan sesebuah restoran memainkan peranan penting untuk menarik minat pelanggan datang berkunjung. Sesebuah restoran yang dibuka, akan menumpukan menu masakan tertentu bergantung kepada konsep yang hendak diketengahkan. Bagi pemilik Restoran Tasik Raban, Pn. Jamaliah Desa, masakan ala kampung merupakan menu istimewa bagi restoran ini. Selain itu, Restoran Tasik Raban turut menawarkan menu ikan bakar air tawar kepada para pelanggan yang meminati ikan air tawar. Restoran ini terletak di Ipoh dan merupakan cawangan kedua pemilik selepas Lenggong. Cadangan projek adalah menaiktaraf semula Restoran Tasik Raban selaras dengan menu masakan yang dihidangkan, selain dapat memenuhi kehendak dan keperluan klien. Antara objektif kajian adalah merekabentuk semula ruang restoran menjadi lebih menarik dan mencari penyelesaian kepada masalah yang dihadapi oleh klien. Proses kajian melalui beberapa kaedah iaitu, kaedah temuramah di mana soalan-soalan berkaitan akan diajukan kepada klien dan melalui kaedah ini, masalah dapat dikenal pasti dengan lebih mudah. Selain itu, kajian ini turut dibantu melalui kaedah rujukan. Sebarang kesulitan atau ketidakpastian akan dirujuk melalui buku, majalah dan pakar. Melalui rujukan juga, contoh-contoh rekabentuk dapat diperolehi. Bagi Restoran Tasik Raban, suasana kampung merupakan gaya yang sesuai dengan menu masakan yang dihidangkan. Konsep "Experience 'The Spacious' " memberi peluang kepada pelanggan untuk merasai suasana alam semulajadi yang tenang dan lapang sambil menjamu selera. Bagi menghasilkan rekabentuk yang terbaik, beberapa kajian kes mengenai restoran di dalam dan luar negara telah dilakukan. Antara restoran-restoran terpilih adalah Restoran Uncle Zam, Perak, Bijan Bar and Restaurant, Kuala Lumpur dan Doccia Restaurant, Italy. Kajian kes ini amat penting kerana melalui kajian ini dapat membuka mata dan memberi idea kepada pelajar mengenai rekabentuk-rekabentuk terbaru. Cadangan menaiktaraf Restoran Tasik Raban, Ipoh merupakan sebuah projek yang menarik kerana suasana Restoran Tasik Raban di Lenggong akan diterapkan ke cawangannya di Ipoh. Oleh itu, para pelanggan dapat merasai suasana Tasik Raban walaupun berada di Ipoh.

## MUKA SURAT

Penghargaan	i
Abstrak	ii
Isi Kandungan	
Senarai Jadual	
Senarai Rajah	

**KANDUNGAN****BAB 1.0 PENDAHULUAN**

1.1	Pengenalan	2
1.2	Metodologi Kajian	3
1.3	Matlamat Kajian	5
1.4	Objektif Kajian	5
1.5	Isu	5
1.6	Skop Kajian	6
1.7	Halangan Kajian	6
1.8	Kepentingan Kajian	7

**BAB 2.0 KLIEN**

2.1	Latar Belakang Klien	9
2.2	Misi dan Visi	10
	2.2.1 Misi	10
	2.2.2 Visi	10
2.3	Carta Organisasi	11

**BAB 3.0 KAJIAN DAN ANALISA**

3.1	ANALISA TAPAK	13
3.1.1	Potensi Tapak	16
3.1.2	Orientasi Matahari dan Angin	18
3.1.3	Arah Laluan Trafik	19
3.1.4	Sistem Sirkulasi	20
3.2	ANALISA BANGUNAN	21
3.2.1	Struktur Bangunan	23
3.2.2	Kemasan dalam Bangunan	28
3.3	RINGKASAN PENEMUAN	31
3.4	RUMUSAN	32

**BAB 4.0 KAJIAN KES**

4.1	RESTORAN UNCLE ZAM, PERAK	35
4.1.1	Kajian Ruang Sedia Ada	36
4.1.2	Kajian Aliran Pergerakan di dalam Restoran	38
4.1.3	Kajian Rekabentuk Dalaman	40
4.1.4	Kajian Carta Organisasi	41
4.2	BIJAN BAR AND RESTAURANT, KUALA LUMPUR	42
4.3	DOCCIA RESTAURANT, ITALY	46
4.4	KESIMPULAN	48

**BAB 5.0 PROJEK**

5.1	KEHENDAK KLIEN	50
5.2	KEPERLUAN RUANG	50
5.3	SKOP KERJA	54
5.4	OBJEKTIF PROJEK	55

**BAB 6.0 CADANGAN REKABENTUK**

6.1	CADANGAN KONSEP DAN IMEJ	57
6.1.1	KONSEP	57
6.1.2	IMEJ	59
6.2	PERANCANGAN RUANG	60
6.2.1	'SPACE INVENTORY'	61
6.2.2	'BUBBLE DIAGRAM'	62
6.2.3	CARTA MATRIK	63
6.2.4	'ZONNING'	64
6.3	SIRKULASI	65
6.4	SISTEM PENCAHAYAAN	67
6.5	SISTEM PENGUDARAAN	67
6.6	LUKISAN CADANGAN REKABENTUK	68
6.7	KESIMPULAN	74

**SENARAI RUJUKAN****LAMPIRAN**